Schmeckt nach Weihnachten: Gewürzkuchen mit Nougat

Nach einer herrlich frühlingshaften Woche in Lissabon bin ich zurück im grauen, nasskalten Deutschland. Winter ist so gar nicht meins und bei diesem tristen Wetter schon gleich gar nicht. Da brauche ich wärmende Nahrung, duftende Gewürze und herzhafte Naschereien. Ab und zu aber natürlich auch süße. Und deshalb habe ich mich zum Blogevent „Koch mein Rezept“ von Volkermampft nach Backwaren umgeschaut. Zu Gast war ich dieses Mal bei Katja vom Blog Kaffeebohne.

Sie kocht richtig viel und auch sehr vielseitig, wie ich finde. Backrezepte habe ich ein bisschen suchen müssen, aber das war gar nicht schlimm, denn so bin ich über viele

spannende herzhafte Rezepte gestolpert! Ihr Archiv ist gut gefüllt und allein zu einem Schlagwort wie „Polenta“ findet man wirklich viele Gerichte.

Vieles ist vegetarisch, was ich klasse finde, da ich im Alltag ja größtenteils vegetarisch esse und Fleisch eher die Ausnahme ist. Ihr ist es wichtig, dass ihre Kinder lernen, dass Kochen Spaß macht, dass die Milch von Kühen und nicht aus dem Tetrapack kommt und wie Gemüse angebaut und verarbeitet wird. Da rennt sie bei mir offene Türen ein. In Zeiten, in denen immer mehr Fertigessen konsumiert wird und viele Familien gar nicht mehr kochen, finde ich es umso wichtiger, dieses wertvolle (und gesunde!) Kulturgut zu bewahren und weiterzugeben.

Wenn ihr Ideen für die vegetarische Küche sucht, lest mal bei Katja vorbei. Ihr Fundus ist vielseitig und nach über 10 Jahren Bloggerei auch sehr umfangreich.

Zwischen Katjas zahlreichen herzhaften Köstlichkeiten bin ich dann auf einen Kuchen gestoßen, der super in die Weihnachtszeit passt: Gewürzkuchen mit Nougat. Letzteres hatte ich sogar noch da.

Ich habe Sternanis statt Anis genommen, Mandeln statt Nüsse, und die Menge halbiert, da ich nur einen kleinen Kuchen haben wollte. Leider passierte mir ein Fauxpas: ich hatte die Zuckermenge nicht halbiert, sondern nur ein bisschen reduziert. Und das mir! Treue Leser wissen, dass ich bei Zucker immer zurückhaltend bin und grundsätzlich weniger nehme als in herkömmlichen Rezepten!

Für uns war der Kuchen also ungewöhnlich süß, aber nichtsdestotrotz total lecker. Die Gewürze kommen richtig gut durch und auch die kleinen Nougat-Inseln im Teig. Ein schöner Rührkuchen für die Weihnachtszeit also.

Hier habe ich den Fehler dann behoben, das Rezept ist also vollständig „halbiert“. :)

Für 1 kleine Kastenform:

2 Eier
60 g weiche Butter
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
40 g Walnüsse (oder Mandeln), gehackt
1 TL Zimt
¼ TL Nelke, gemahlen
¼ TL Piment, gemahlen
2 Zacken Sternanis, gemörsert/gemahlen
60 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Nougat, fein gewürfelt
2 EL Sahne/Milch

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann die Eigelbe unterrühren, bis die Masse schaumig ist.

Die Mandeln mit den Gewürzen mischen und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nougatwürfeln vermengen und zusammen mit der Sahne in den Teig rühren. Die Hälfte des Eischnees unterrühren, die zweite Hälfte unterheben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Kastenform einfetten. Den Teig hineingeben und die Oberfläche glatt streichen. Im Ofen 30–35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form etwas abkühlen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Kakaopulver bestreuen oder mit Zartbitterkuvertüre überziehen.

Ich wünsche euch einen genussvollen Advent!

Alles Liebe,

eure Judith

Schoko-Muffins mit Nougat

Dieses Wochenende gibt es eine Nascherei, die mich an meine Studienzeit erinnert. Am Uniplatz gab es eine Bäckerei, wo wir uns regelmäßig mit Nervennahrung versorgt haben. Ich erinnere mich noch an die köstlichen Nussecken, Schokobrötchen und Schoko-Muffins mit Nougatkern!

Als ich vorgestern eine Packung Nougat, die in der Weihnachtszeit keine Verwendung gefunden hatte, in der Vorratskammer sah, musste ich an damals denken und bekam unbändige Lust auf Schokolade und Nougat.

Naschkater fiepte sowieso schon seit Tagen – ich hatte ihm zu lange nicht gebacken. Und diesmal hat er Recht, ich backe zurzeit tatsächlich wenig. Die Arbeit hatte mich fest im Griff und offenbar macht mir gerade auch eine Art Frühjahrsmüdigkeit zu schaffen, denn ich fühle mich ein bisschen antriebslos und unmotiviert. Aber da Backen ja die beste Therapie ist – vor

allem, wenn Schokolade involviert ist – schritt ich gestern zur Selbstmedikation.

Wie ich das gerne tue, habe ich auch hier mal wieder ein bisschen frisch gemahlenes Vollkornmehl verwendet. Für meinen Geschmack könnten es sogar 100 statt 50 g sein. Das könnt ihr aber zum Beispiel auch durch gemahlene (geröstete) Nüsse ersetzen!

Den Teig habe ich nicht allzu süß gemacht, denn die Nougatstückchen sind ja umso süßer.

Wundert euch nicht – der Teig ist sehr flüssig und sollte lieber nicht in Papierförmchen ohne stützendes Muffinblech verwendet werden, das würde daneben gehen! Ich habe Silikonmuffinformen verwendet bzw. Papierförmchen im Muffinblech, das ging wunderbar!

Für ca. 12 große Muffins:

200 g Dinkelmehl 630
50 g Dinkelvollkornmehl
(oder gemahlene Nüsse)
2 gestr. TL Backpulver
1 TL Natron
3 EL Kakaopulver
2 EL Getreidekaffee oder lösliches Kaffeepulver
Salz

300 g Buttermilch (oder Milch/Pflanzendrink + 1 EL Apfelessig)
2 Eier
80 g Öl
110 g Zucker

100 g Nougat, klein gewürfelt
1 EL Mehl oder Stärke

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen.
Die nassen Zutaten in eine zweite Schüssel wiegen und

verrühren. Beides zusammengeben und verrühren.
Den Ofen vorheizen und die Förmchen bereitstellen.
Den Teig auf die Förmchen verteilen und die Nougatwürfel kurz in Mehl oder Stärke wälzen und dann jeweils 2–3 Stück in ein Förmchen geben.
Die Muffins 20–25 Minuten backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber herauskommt.

Am besten noch ganz leicht lauwarm vernaschen – dann ist das Nougat noch leicht flüssig oder weich und die Muffins schmecken noch mal so gut!

Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Reisebericht – Naschkatzen auf Roadtrip durch Frankreich

Ende September war ich mit meiner Brieffreundin und alten Reisegefährtin Anika zwei Wochen in Frankreich unterwegs. Wir fuhren mit meinem Autochen über Lyon bis in den Süden und entdeckten viele schöne Orte – und natürlich Genuss-Orte für Naschkatzen.
Heute will ich euch mit auf diese Reise nehmen und euch von den ersten Stationen erzählen.

Lyon

Am Ufer der Rhône oder Saône findet ein **Markt** statt mit frischen, regionalen, oft sogar biologischen Produkten. Dort kann man wunderbar frisches Obst, Viennoiserien (Croissants, Schoko-Croissants etc.), Käse, Oliven und Baguettes kaufen und am Flussufer oder oberhalb der Stadt mit Ausblick auf Lyon ein Picknick machen.

Zufällig entdeckten wir das **Café MyArt**, in dem wir eine Weile pausierten, Kaffee tranken und in Zeitschriften blätterten. Im MyArt gibt es viel Tee und leckeren Kuchen, aber auch der Kaffee ist sehr gut. Es hat auf jeden Fall gemütlichen Wohnzimmercharakter und man merkt, dass hier viele Stammkunden und Studenten herkommen, um eine Weile zu bleiben.

Für den kleinen Hunger zwischendurch kann man sich in Frankreich generell bei jedem Bäcker ein leckeres süßes Teilchen oder ein Sandwich kaufen. In Lyon stand vor der **Boulangerie** du Palais in der Rue Saint Jean eine besonders lange Schlange und da kauften wir uns dann auch leckere **Sandwiches** für den Mittag, die wir mit Blick auf die Stadt bei der Cathédrale Sain-Jean-Baptiste verzehrten. Eine **Spezialität** der Stadt sind **Brioches** mit einer rosa Süßigkeit, die in kleinen Stückchen hinein gebacken wird. Das Ganze sieht allerdings sehr pink und künstlich aus und ich fand, dass ich das nicht unbedingt probieren musste.

Auf in den Süden!
Richtung Süden, wo unsere zweite Station **Orange** lautete, fuhren wir durchs Rhône-Tal und kamen an einigen Städtchen vorbei. Unter anderem befindet sich auf dieser Route **Montélimar**, das für sein Nougat bekannt ist. Dabei handelt es sich nicht um dunkles, cremig-schmelzendes **Nuss-Nougat**, sondern helles, festes Nougat aus Eimasse mit Mandeln oder Nüssen darin, wie es in vielen Mittelmeerländern üblich ist. Das helle Nougat kann auch „türkischer Honig“, „Torrone“ oder „Nougat-Montélimar“ heißen.
Leider waren wir an einem Montag dort und alle Geschäfte hatten geschlossen, sogar die Touristen-Nougat-Lädchen. Beim Verlassen der Stadt kamen wir dann aber noch an einer Nougatfabrik vorbei, die sogar eine gläserne Produktion mit kleiner Ausstellung hatte und vor allem ein offenes Geschäft mit großer Auswahl der Spezialität. Die ersten Mitbringsel waren gesichert!

In **Orange** wohnten wir in einem **Chambre d´hôtes** bei Myriam, das ich wärmstens empfehlen kann. Diese Gästezimmer mit Frühstück findet man zum Beispiel über diese Seite und wenn man solch ein Glück hat wie wir, landet man in einem kleinen, ländlichen Paradies in der Provence mit traumhaftem Garten, Katzen und herrlichem Frühstück auf der Terrasse.

Unsere nächste Station war **Montpellier**, eine Stadt, die ich bisher nie für eine Reise auf dem Schirm gehabt hatte und von der ich dann sehr begeistert war. Montpellier hat eine junge, lebendige Atmosphäre und ist voller schöner Läden, Cafés und Bars. Abends kann man im Zentrum sehr gut ausgehen und hat eher das Problem, sich für ein Restaurant oder eine Bar zu entscheiden. Wir haben sehr lecker und typisch französisch zu Abend gegessen im **Café de la Mairie/ Le Bouchon Saint Roch**.

Samstags vormittags findet unter dem **Aquädukt** ein **Markt** statt, wo man nicht nur die üblichen Gemüse-, Obst- und Käsestände findet, sondern auch herzhafte warme Mahlzeiten kaufen kann. Zum Beispiel gibt es indisches Essen, vegane und vegetarische Bratlinge oder Paella aus riesigen Pfannen. Wir haben uns dort verschiedene Leckereien für einen Brunch gekauft und sie oben im Park beim Wasserschloss genossen.

Ein Zufallsfund war die kleine **Boulangerie Patisserie Artisanale** in der Rue Jean Jacques Rousseau 9-11 nahe dem Botanischen Garten (der einen kleinen Bummel auf jeden Fall wert ist!). Die alte **traditionelle Bäckerei** bietet neben dem obligatorischen Baguette köstliche Quiches, Tartes und süße Teilchen, für die sich auch ein kleiner Umweg lohnt. Gefüllte Taschen, Mandel-Schoko-Croissant (ein Traum!) oder Schweineohren (*palmiers*) – alles ist absolut fantastisch!

Von Montpellier aus machten wir einen Tagesausflug in die **Camargue**, wo wir weiße Pferde, Stiere, Flamingos und Salzfelder in rauen Mengen erwarteten. Leider wurden wir da etwas enttäuscht, denn die Salzfelder werden nicht mehr bewirtschaftet und versanden, wilde Pferde bekamen wir nicht zu Gesicht und lediglich scheue Flamingos sahen wir in größerer Anzahl. Das Landschaftsschutzgebiet soll allerdings toll zum Surfen und Campen sein und ist für Ruhesuchende nun sicher auch eine gute Adresse.
Auf dem Rückweg kamen wir an **Arles** vorbei, einem sehr schönen Städtchen, in dem Van Gogh zwei Jahre lang lebte und arbeitete. Die Ruinen einer römischen Arena sowie eines Theaters finden sich dort, aber auch das berühmte Café (Caféterrasse am Abend) und andere Bauten, die Van Gogh malte. Für Kunstinteressierte und Liebhaber der Antike lohnt sich das schöne Städtchen absolut!

Montpellier

Soweit so gut. Jetzt habe ich euch von der ersten Hälfte unserer Reise erzählt und mache hier einen Punkt. Die (kulinarischen) Highlights der zweiten Woche gibt es in Kürze. Dann nehme ich euch mit nach Béziers an den Canal du Midi, nach Agde, Carcassone, Avignon, den Pont du Gard und Besancon. Vor allem in Avignon habe ich tolle Genuss-Orte und Geschäfte entdeckt, es wird also vor allem ein Avignon-Beitrag werden. =)

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch schön, trotz des Herbst-Schmuddelwetters!
Eure Judith

Mozartkugeln aus Schokomakronen & eine Adventsverlosung

Ich wünsche euch einen Frohen 1. Advent!

Mein erstes weihnachtliches Backergebnis – die Marzipan-Quitten-Plätzchen – habt ihr ja schon gesehen. Die zweite Sorte, die meine Ma und ich gebacken haben, sind diese Mozartkugeln.

Schokomakronen werden mit Nugat und Marzipan zu köstlichen Kugeln zusammengesetzt, die ich persönlich ja das ganze Jahr essen könnte! Absolut weihnachtlich sind die Kugeln ja auch nicht, aber wenn man mag, kann man in die Makronen ja noch weihnachtliche Gewürze geben.

Für ca. 30-40 Stück:

100 g gemahlene Mandeln

4 EL Kakaopulver

100 g Puderzucker
2 Eiweiße (Gr. M)
1 Prise Salz
50 g feinster Zucker
100 g Marzipanrohmasse
100 g Nussnougat

Die Mandeln mit Kakao und dem Puderzucker mischen.
Eiweiße mit feinstem Zucker und Salz schön steif schlagen, dann die Mandelmischung unterheben.
Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 60-80 kleine Häufchen aufs Blech spritzen (nicht größer als 2 cm Durchmesser). Mit feuchten Händen eventuelle Spitzen flach streichen.
Im Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Derweil das Marzipan zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen und kleine Kreise in der Größe der Makronen ausstechen. Das Nougat schmelzen.
Die platten Flächen der Makronen mit dem Nougat bestreichen und jeweils zwei Stück mit einem Marzipankreis dazwischen zusammensetzen. Die Mozartkugeln danach in Mulden eines Tuchs oder in kleine Muffinblechmulden legen, damit sie beim Festwerden gerade bleiben. [Am besten stellt man die Kugeln kurz auf den Balkon oder in den Kühlschrank, in der Backstube ist es wahrscheinlich viel zu warm dafür.] [nurkochen]

Zusammen mit diesem Rezept zum 1. Advent möchte ich eine **Adventsverlosung** starten. Vorgestellt habe ich die außergewöhnlichen Backformen von DEK-Design ja schon mehrmals, und zwar beim Schoko-Kaffee-Kuchen, beim Nusskuchen mit Chia und Tonka sowie beim Hokkaido-Matcha-Kuchen.

Das Tollste ist aber: Detlef stellt mir zwei Formen, „**Opera**“ und „**Rollo**“, zur Verfügung, die ich an euch verlosen darf und ich finde, das ist doch ein schönes Weihnachtsgeschenk für die Gewinner oder diejenigen, die damit von euch beschenkt werden!

=)

Damit die Gewinner ihre Formen auch sicher noch vor Weihnachten erhalten, geht die **Verlosung bis zum 3. Advent, also Sonntag, 11.12.2016 um 24:00 Uhr.**
Die Gewinner werden per Mail benachrichtigt. Teilnehmen darf jeder Volljährige mit Postadresse in Deutschland.

Was müsst ihr tun?

Schaut bei DEK-Design vorbei und kommentiert hier unter diesem Beitrag, in was für einer Form ihr euren Lieblingsrührkuchen backen würdet.
Unter allen Beiträgen werden dann die zwei Gewinner durch Los gezogen.
Ich wünsche allen viel Glück und freue mich darauf, eure Lieblingskuchen zu erfahren! =)

Habt einen genussvollen Adventssonntag und macht es euch gemütlich!
Eure Judith

Kennt ihr schon BaNouga-Cupcakes? Bananen-Schoko-Muffins mit Nougatcreme

Mein Märzanfang war eher herzhaft, habe ich eben festgestellt, als ich meine Startseite durchsah. Wie gut, dass ich gestern mal wieder Zeit und Muse hatte, um Cupcakes zu backen! Für die Cakes habe ich mein Bananenkuchen-Rezept etwas abgewandelt, falls ihr also einen Kuchen machen wollt, befolgt den ersten Teil des Rezepts. Statt Schoki kommen dann 100 g gehackte Nüsse hinein, manchmal ersetze ich auch einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln.

Mit Nougatbuttercreme werden diese bananigen Küchlein zu einem erstklassigen, sündigen Cupcake. Die verbliebenen (die Naschkater und ich gestern nicht aufgefuttert haben), habe ich heute den Kollegen mitgenommen. Erstaunte Blicke erntete ich bei der Ankündigung, was im Kühlschrank stehe. Gibt es einen Anlass, wurde ich gefragt. Als ob eine Naschkatze einen Anlass bräuchte, um zu backen!
Naja, ein wenig den Einstand nachfeiern könnte man damit auch. Aber eigentlich – kann man sich den Arbeitsalltag auch einfach mal versüßen, oder nicht?

Für 12 Cakes:

100 g Butter oder Margarine
70 g Zucker
1 Prise Salz
2 Prisen gemahlene Vanille
2 Eier
1 geh. TL Backpulver
300 g Mehl
100 g Schokotröpfchen oder grobe Schokoraspeln
3 reife Bananen

Für die Creme:

300 ml Milch
45 g Zucker

75 g Nougat
100 g weiche Butter

Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen oder ausfetten.
Für die Creme den Pudding nach Anleitung kochen, jedoch mit den oben angegebenen Mengen. Der Pudding wird so fester und eignet sich besser für die Creme. Eine Frischhaltefolie direkt auf den frischen Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet und ihn abkühlen lassen. (Im Winter stelle ich ihn auf den Balkon, dann geht es total schnell.)
Für die Kuchen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die 2 Eier dazugeben und zu einer cremig-schaumigen Masse rühren. Die Bananen schälen, stückeln und fein zerdrücken, dann zur Eimasse geben.
Mehl, Backpulver und Salz vermischen und nach und nach unter die Bananen-Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Schokotröpfchen unterheben.
Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen und 20-25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich die Stäbchenprobe.
Die Muffins kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen (Balkon, falls vorhanden).
Die Butter für die Creme schaumig schlagen, dann den Pudding (falls er doch eine Haut bekommen hat, diese entfernen) portionsweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Buttercreme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (das geht gut, wenn man den Beutel in einen Messbecher stellt und über den Rand stülpt) und Hauben auf die einzelnen Küchlein spritzen.[nurkochen]

TIPP:

Wer mag, kann die Cupcakes mit einem Bananenchip verzieren.

Kommt gut und genussvoll durch die Woche, auch wenn der Winter noch mal grüßt und es nasskalt und grau ist! Dann kann man sich die gute Laune ja einfach backen! ;)
Eure Judith